



Desinfectante oxidativo para uso en frutas, hortalizas, ambientes y superficies en áreas de empaque.



**UKOSHER**



**bio**  
degradable

#### Descripción:

Purex Biosanitizer® es un desinfectante de amplio espectro para uso en postcosecha de frutas y hortalizas y sobre áreas y superficies de empaque.

#### Modo de Acción:

Actúa por contacto, de manera oxidativa degrada agresivamente las paredes celulares y el material genético de microorganismos (hongos y bacterias) evitando así su crecimiento, reproducción y proliferación.

El uso de Purex Biosanitizer® en agua para desinfección, reduce eficazmente los recuentos microbianos en la superficies, frutas y hortalizas enteras o cortadas. Además, produce un efecto de cicatrización sobre las lesiones en epidermis de frutos; este cierre de heridas evita sustancialmente la entrada de patógenos a dichos frutos o vegetales.

#### Propiedades Técnicas:

Formulación líquida, completamente soluble en agua.

Posee propiedades oxidativas y corrosivas.

Estable en condiciones de manejo y almacenamiento <60°.

Reactivo en presencia de Materia Orgánica.

Se encuentra aprobado para su uso en postcosecha de cultivos (frutas y vegetales) y empaques orgánicos.

Es completamente biodegradable y desaparece rápidamente del ambiente sin dejar residuo alguno.

#### Composición:

Peróxido de Hidrógeno ..... 12.43%  
(Equivalente a 130.51 g de i.a./L a 20°C)  
Ácido Peracético ..... 1.23%  
(Equivalente a 12.91 g de i.a./L a 20°C)  
Diluyentes y acondicionadores ..... 86.34%  
Total ..... 100.0%

#### Recomendaciones en la aplicación:

##### Características Físico-Químicas:

Soluble en agua.....100%  
Densidad.....1.00-1.05 g/mL  
pH al 1%.....3.0 a 4.0

#### Recomendaciones de Uso:

FRUTA/ VEGETAL	DÓSIS mL/L de agua	MOMENTO DE APLICACIÓN
Limón persa, mexicano e italiano, naranja, toronja y piña. Tomate, pimientos.	1 - 2*	En inmersión o aspersión sobre la fruta.
Ejotes, chícharos.	0.5 - 1	En inmersión o aspersión sobre la fruta.
Melones, pepinos.	0.5 - 1	En inmersión o aspersión sobre la fruta.
Mango, aguacate, banano, papaya y manzana.	0.5 - 1	En inmersión o aspersión sobre la fruta.
Flores.	0.5	Aspersión.
Zanahoria, puerros, papa, camote.	1 - 2	En Inmersión.
Esparrago	1 - 2	Aspersión
Hortalizas de hoja.	0.5	Aspersión.

\* Dosis según Tratamiento D301.75-11 (A3). Recomendado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, México, en el oficio B00.01.01.01.03.-00342, Circular No. 006; en respuesta a especificaciones de USDA-APHIS.

ÁREA	DÓSIS (mL/L de agua)
Maquinaria y Equipo contenedores. Cajas plásticas, Vehículos, Cuartos Fríos, Herramientas, Utensilios.	10 -20
Estructura y paredes de Invernadero, Malla-Sombra, Desinfección de Charolas, Pasillos.	10 -20

#### Recomendaciones en la Aplicación:

- Purex Biosanitizer se utiliza para la desinfección de frutas y hortalizas mediante contacto.

- La aplicación deberá realizarse exclusivamente por personal capacitado en el manejo de este producto.

- Determinar previamente las dosis a utilizar y los métodos para obtener la máxima eficiencia de la dosis recomendada, de acuerdo al tipo de contaminantes presentes en el agua, áreas y equipos para cada proceso.

- Para desinfección de áreas, el área tratada deberá estar bien ventilada durante la aplicación y antes del reingreso.

- No mezclar con otros productos químicos.

- Utilizar el equipo de protección recomendado para evitar el contacto directo con ojos, piel y vías respiratorias.

- Antes de la aplicación de este producto deberá realizarse una limpieza o lavado con jabón.